

Nos entrées

<i>Foie gras de canard mi-cuit, confit griotte et amande</i>	26,50€
<i>Carpaccio de veau, roquette et basilic, sorbet aux câpres</i>	18,00€
<i>Pâté en croûte de nos chasses, salade de haricots, pêches et pistaches</i>	20,00€
<i>Fraîcheur de homard dans l'esprit d'un gaspacho</i>	28,00€
<i>Tomates, mozzarella et pastèque en jeu de texture, jambon Ibérique</i>	20,00€

Nos poissons

<i>Filet de bar rôti, girolles et petits pois rafraîchis à la menthe</i>	36,50€
<i>Filet de sandre en croûte de Bretzel dans l'idée d'une choucroute alsacienne</i>	33,00€
<i>Lotte rôtie aux aromates, légumes du soleil</i>	39,50€

Nos viandes

<i>Filet de bœuf, croque-monsieur de bœuf confit, légumes rôtis au barbecue</i>	40,00€
<i>Carré d'agneau en croûte pistachée, croustillant d'épaule et fantaisie de carottes</i>	36,50€
<i>Retour de chasse : pâté chaud de marcassin et foie gras, betterave et fruits rouges acidulés</i>	34,00€
<i>Fricassée de ris de veau, girolles et petits pois</i>	33,00€

 L'ensemble des plats que nous vous proposons ainsi que nos desserts sont tous « Fait Maison » à partir de produits frais. Une carte indiquant les principaux allergènes ainsi qu'un tableau des origines des viandes est à votre disposition.

Prix nets services et taxes compris

Menu Plaisir 65,00€

La petite attention du Chef

Foie gras de canard mi-cuit, confit griotte et amande

Ou

Fraîcheur de homard dans l'esprit d'un gaspacho

Filet de bar rôti, girolles et petits pois rafraîchis à la menthe

Ou

Carré d'agneau en croûte pistachée, croustillant d'épaule et fantaisie de carottes

Douceur amande, abricot au miel de tilleul et meringue croustillante

Ou

Parfait glacé cacahuète, framboise et poivron rouge

Menu Plaisir en accord

« Mets et Vins »

Classique 82,00€ / Prestige 96,00€

2 verres de vin (12,50 cl)

2 verres de vin (10,00 cl)

Menu Dégustation 90,00€

(servis pour l'ensemble de la table)

La petite attention du Chef

Foie gras de canard mi-cuit, confit griotte et amande

Fraîcheur de homard dans l'esprit d'un gaspacho

Filet de bar rôti, girolles et petits pois rafraîchis à la menthe

Carré d'agneau en croûte pistachée, croustillant d'épaule et fantaisie de carottes

Sélection de fromages d'Alsace (fromagerie Saint-Nicolas de Colmar)

Carte des desserts

En préambule de votre dessert, nous vous proposons notre sélection de fromages d'Alsace (fromagerie Saint-Nicolas Colmar) 16,00€

Les desserts « création » d'Aurélien et Vincent

<i>Parfait glacé cacahuète, framboise et poivron rouge</i>	15,50€
<i>Douceur amande, abricot au miel de tilleul et meringue croustillante</i>	15,50€
<i>Finger citron-basilic, confit et crémeux fraise</i>	14,50€
<i>Fraîcheur pêche, menthe et citron</i>	14,50€

Autour d'un « classique »

<i>Traditionnel moelleux au chocolat, crème glacée vanille (15 minutes d'attente)</i>	14,50€
<i>Le sorbet aux fruits, arrosé de son alcool (marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Framboise...)</i>	12,00€
<i>Minestrone de fruits de saison et son sorbet</i>	9,50€